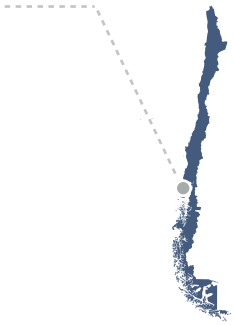
LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

RESERVA | 2019

CARMENÈRE

Además de representar su terruño, esta línea busca respetar la fruta y la identidad de cada variedad, dando origen a vinos expresivos, directos, frescos y jugosos.

D.O CENTRAL VALLEY



VINIFICACIÓN:

Una vez que las uvas llegaron a la bodega, fueron despalilladas, puestas en tanques de acero inoxidable e inoculadas con levaduras seleccionadas. La fermentación alcohólica tuvo lugar a temperaturas entre 24 ° C y 28 ° C. Se utilizaron remontados diarios para extraer color y taninos, volviéndose menos intensos a medida que avanzaba la fermentación. Una vez que la fermentación había terminado, un porcentaje del vino se envejeció en contacto con el roble para agregar cuerpo y complejidad, mientras que el resto del vino se mantuvo en tanques de acero inoxidable para retener el componente afrutado en la mezcla final.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE:

Ideal con comidas especiadas y quesos maduros.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16°C - 17°C.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Color Rubí.

Nariz: Dominada por aromas de fruta negra como bayas y notas especiadas típicas de esta variedad.

Boca: Cuerpo medio, taninos suaves como la seda y un largo final.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13,2%. | pH: 3,64. | Acidez total g/L (Tartárico): 4,41. | Azúcar residual (g/L): 3,20.